

PRIMI PIATTI	infanzia	primaria	primaria	Medie 10-12 anni adulti	3-5 anni				6-8 anni				8-10 anni				medie /adulti			
	3-5 anni	6-8 anni	8-10 anni		g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal
<b>PRIMI PIATTI ASCIUTTI</b>																				
<b>GNOCCHI DI PATATE AL SUGO</b>																				
gnocchi di patate	90	100	110	180	4,68	/	35,64	170,1	5,2	/	39,6	189	5,72	/	43,56	207,9	9,36	/	71,28	340,2
pomodori	50	60	70	80	0,39	0,07	2	8,5	0,47	0,08	2,4	10,2	0,55	0,09	2,8	11,9	0,62	0,1	3,2	13,6
parmigiano grattugiato	7	10	15	20	2,5	1,8	0,14	24	3,6	2,5	0,2	37	5,4	3,8	0,3	56	7,2	5	0,4	75
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
cipolla, sedano, carote, basilico	q.b.	q.b.	q.b.																	
<b>INSALATA DI RISO CON UOVO</b>																				
riso parboiled	50-60	60-70	70-80	80-90	3,58	0,29	43,53	170	4,23	0,34	51,45	233	4,88	0,39	59,36	268	5,53	0,44	67,28	304
uovo	20-25	25	30	30-35	2,48	1,74	/	25,6	3,1	2,175	/	32	3,72	2,61	/	38,4	3,72	2,61	/	38,4
carote, pomodoro, mais	65-90	80	110	90-130	2,44	0,91	18,52	87,75	3	1,12	22,8	108	4,136	1,54	31,35	148,5	3,38	1,26	25,65	121,5
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
<b>FREGOLA AL PESTO</b>																				
fregola	50-60	60-70	70-80	80-90	6,6	0,7	40,4	195	7,8	0,8	47,7	230	9	1	55	265	10,2	1,1	62,5	310
olio extravergine di oliva	7	8	10	12	/	7	/	63	/	8	/	72	/	10	/	90	/	12	/	108
pesto confezionato	14	16	20	24	0,7	4,3	0,7	43	0,8	5	0,8	49	1	6,2	1	61	1,2	7,44	1,2	73
parmigiano grattugiato	7	10	15	20	2,69	2	0,28	30	3,86	2,86	0,41	43	5,77	4,29	0,61	65	7,69	5,72	0,81	86,2
<b>PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE</b>																				
pasta	50-60	60-70	70-80	80-90	7,17	0,83	41,07	204	8,48	0,98	48,54	241	9,78	1,13	56	278	11,08	1,28	63,47	315
olio extravergine di oliva	7	8	10	12	/	7	/	63	/	8	/	72	/	10	/	90	/	12	/	108
zucchine frullate	30	40	50	60	0,4	0,006	0,42	3,3	0,5	0,008	0,56	4,4	0,65	0,01	0,7	5,5	0,78	0,012	0,84	6,6
prezzenolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.																
parmigiano grattugiato	7	10	15	20	2,69	2	0,28	30	3,86	2,86	0,41	43	5,77	4,29	0,61	65	7,69	5,72	0,81	86,2

TABELLA n° 29 del 23 AGO. 2018

PG/2018/271836

SECONDI PIATTI	Infanzia	primaria	primaria	Medie 10- 12 anni adulti	3- 5 anni				6- 8 anni				8- 10 anni				medie /adulti			
	3- 5 anni	6- 8 anni	8- 10 anni		g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal
<b>SECONDI DI CARNE</b>																				
<b>ARROSTO DI MAIALE AGLI AROMI</b>																				
maiale	80	100	120	180																
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	15,65	9,82	/	155	19,56	12,27	/	194	23,47	14,72	/	233	35,21	22,09	/	349
verdure miste per brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
aromi, spezie	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.																
<b>HAMBURGER DI POLLO/TACCHINO AL FORNO</b>																				
macinato di pollo/tacchino	80	100	120	180																
pane grattugiato	5	7	10	12	18,64	0,64	/	80	23,3	0,8	/	100	27,96	0,96	/	120	41,94	1,44	/	180
uovo	20-25	25	30	30-35	0,43	0,02	3,35	14	0,6	0,03	4,68	20	0,86	0,04	6,69	29	1,03	0,05	8,03	35
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	2,48	1,74	/	25,6	3,1	2,175	/	32	3,72	2,61	/	38,4	3,72	2,61	/	38,4
prezzemolo,cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
<b>SECONDI DI PESCE</b>																				
<b>FILETTO DI PLATESSA GRATINATO AL FORNO</b>																				
filetto di platessa	95-100	100	110	120-130																
pane grattugiato	5	7	10	12	11,79	1,83	/	66,5	12,41	1,93	/	70	13,65	2,12	/	77	14,89	2,32	/	84
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	0,43	0,02	3,35	14	0,6	0,03	4,68	20	0,86	0,04	6,69	29	1,03	0,05	8,03	35
aromi, spezie	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
<b>UOVA</b>																				
<b>FRITTATA/TORTINO CON FORMAGGIO</b>																				
uovo	N1	N1	N1+1/2	2																
formaggio	7	10	15	20	7,54	5,71	0,43	86	7,54	5,71	0,43	86	11,3	8,56	0,65	129	15,07	11,41	0,86	172
olio extravergine d'oliva	5	6	7	8	1,71	1,11	0,19	18	2,43	1,59	0,28	25	3,64	2,39	0,42	38	4,85	3,18	0,55	51
<b>FRITTATA/TORTINO CON FORMAGGIO GRAN CAMPIDANO</b>																				
uovo	N1	N1	N1+1/2	2																
formaggio Gran Campidano	7	10	15	20	7,54	5,71	0,43	86	7,54	5,71	0,43	86	11,3	8,56	0,65	129	15,07	11,41	0,86	172
olio extravergine d'oliva	5	6	7	8	2,1	2,24	0,063	28,56	3	3,2	0,09	40,8	4,5	4,8	0,13	61,2	6	6,4	0,18	81,6
<b>FRITTATA/TORTINO CON PATATE</b>																				
uovo	N1	N1	N1+1/2	2																
patate	30	35	40	50	7,54	5,71	0,43	86	7,54	5,71	0,43	86	11,3	8,56	0,65	129	15,07	11,41	0,86	172
parmigiano grattugiato	7	10	15	20	0,61	0,03	5,24	23	0,71	0,03	6,11	27	0,81	0,04	6,99	31	1,01	0,05	8,74	39
olio extravergine d'oliva	5	6	7	8	2,5	1,8	0,14	24	3,6	2,5	0,2	37	5,4	3,8	0,3	56	7,2	5	0,4	75
<b>FRITTATA/TORTINO CON PATATE E FORMAGGIO</b>																				
uovo	N1	N1	N1+1/2	2																
patate	30	35	40	50	7,54	5,71	0,43	86	7,54	5,71	0,43	86	11,3	8,56	0,65	129	15,07	11,41	0,86	172
parmigiano grattugiato	7	10	15	20	0,61	0,03	5,24	23	0,71	0,03	6,11	27	0,81	0,04	6,99	31	1,01	0,05	8,74	39
pane grattugiato	5	7	10	12	2,5	1,8	0,14	24	3,6	2,5	0,2	37	5,4	3,8	0,3	56	7,2	5	0,4	75
olio extravergine d'oliva	5	6	7	8	0,43	0,02	3,35	14	0,6	0,03	4,68	20	0,86	0,04	6,69	29	1,03	0,05	8,03	35
<b>FRITTATA/TORTINO PROSCIUTTO COTTO E PATATE</b>																				
uovo	N1	N1	N1+1/2	2																
patate	30	35	40	50	7,54	5,71	0,43	86	7,54	5,71	0,43	86	11,3	8,56	0,65	129	15,07	11,41	0,86	172

TABELLA n° 29 del 23 AGO. 2018

PG/2018/271836

parmigiano grattugiato	7	10	15	20	2,5	1,8	0,14	24	3,6	2,5	0,2	37	5,4	3,8	0,3	56	7,2	5	0,4	75
prosciutto cotto	8	10	10	15	1,58	1,18	0,07	17	1,98	1,47	0,09	21	1,98	1,47	0,09	21	2,97	2,21	0,14	32
patate	30	35	40	50	0,61	0,03	5,24	23	0,71	0,03	6,11	27	0,81	0,04	6,99	31	1,01	0,05	8,74	39
olio extravergine d'oliva	5	6	7	8	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
<b>LEGUMI</b>																				
<b>HAMBURGER/POLPETTE DI LEGUMI AL FORNO/SUGO</b>																				
legumi	25-30	30	35	35-40	5,6	0,77	12,12	74,82	6,72	0,93	14,55	89,79	7,84	1,08	16,97	104,75	7,84	1,08	16,97	104,75
pane grattugiato	5	7	10	12	0,43	0,02	3,35	14	0,6	0,03	4,68	20	0,86	0,04	6,69	29	1,03	0,05	8,03	35
uovo	20-25	25	30	30-35	2,48	1,74	/	25,6	3,1	2,175	/	32	3,72	2,61	/	38,4	3,72	2,61	/	38,4
patate, ortaggi misti	30	35	40	50	0,61	0,03	5,24	23	0,71	0,03	6,11	27	0,81	0,04	6,99	31	1,01	0,05	8,74	39
pomodori pelati	20	20	30	30	0,16	0,03	0,8	3,4	0,16	0,03	0,8	3,4	0,23	0,04	1,2	5,1	0,23	0,04	1,2	5,1
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
prezzemolo, cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.																
<b>LENTICCHIE IN UMIDO</b>																				
lenticchie	25-30	30	35	35-40	5,675	0,25	12,78	72,75	6,81	0,3	15,33	87,3	7,945	0,35	17,89	101,85	7,945	0,35	17,885	101,85
pomodori pelati	5	5	5	5	0,06	0,025	0,15	1,05	0,06	0,025	0,15	1,05	0,06	0,025	0,15	1,05	0,06	0,025	0,15	1,05
olio extravergine di oliva	5	6	7	8	/	5	/	45	/	6	/	54	/	7	/	63	/	8	/	72
prezzemolo, cipolla, carota	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.																

TABELLA n° 29 del 23 AGO. 2018

PC/2018/271836

CONTORNI	Infanzia	primaria	primaria	Medie 10-12 anni adulti	3-5 anni				6-8 anni				8-10 anni				medie/adulti			
	3-5 anni	6-8 anni	8-10 anni		g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal	g.prot	g.lip.	g.carb	kcal
<b>CONTORNI CALDI</b>																				
<b>CAROTE E CAVOLFIORE AL VAPORE</b>																				
carote, cavolfiore	70	100	150	200	1,505	0,14	3,605	21	2,15	0,2	5,15	30	3,225	0,3	7,725	45	4,3	0,4	10,3	60
olio extravergine di oliva	5	6	8	10	/	5	/	45	/	6	/	54	/	8	/	72	/	10	/	90
<b>FINOCCHI AL FORNO</b>																				
finocchi	70	100	150	200	0,87	0,14	5,1	22	1,24	0,2	7,29	31	1,86	0,3	10,94	46	2,48	0,4	14,58	62
olio extravergine di oliva	5	6	8	10	/	5	/	45	/	6	/	54	/	8	/	72	/	10	/	90

TABELLA n° 29 del 23 AGO. 2018

PC/2018/271836